

Link do produktu: <https://www.kammar24.pl/przystawka-do-ostrzenia-nozy-krotkich-kj-45-tormek-p-193485.html>

Przystawka do ostrzenia noży krótkich KJ-45 Tormek

Cena brutto	225,00 zł
Cena netto	182,93 zł
Cena poprzednia	303,00 zł
Dostępność	Na magazynie
Wysyłka	Wysyłka w 2-3 dni robocze
Numer katalogowy	93841609
Kod producenta	93841609
Kod EAN	7392485005070
Producent	TORMEK

Opis produktu

Tormek KJ-45 Przystawka centrująca do ostrzenia noży krótkich - Symetryczny rezultat niezależnie od grubości i geometrii ostrza

Dzięki opatentowanemu przez Tormek przyrządowi do noży centrujących KJ-45 uzyskasz symetryczne skosy o tym samym kącie po obu stronach noża, niezależnie od grubości czy geometrii ostrza. Niezależnie od tego, czy ostrzysz zwykły nóż kuchenny, czy grubszy, zwężający się nóż myśliwski, uzyskasz te same wyniki na obu skosach noża bez konieczności resetowania przyrządu. Przyrząd do noży centrujących KJ-45 pasuje do większości rodzajów noży: noży domowych, noży szefa kuchni, noży rzemieślniczych oraz noży myśliwskich i wędkarskich. Sprawdza się również w przypadku prostych noży snycerskich i sekatorów ogrodnika.

Dlaczego przyrząd do noża centrującego KJ-45?

- Centruje nóż w przyrządzie, aby uzyskać optymalne, symetryczne rezultaty.
- Centruje stożkowe noże i mocno je trzyma.
- Dodatkowy ogranicznik dla wysokich noży, takich jak tasaki.
- Możliwość kształtowania lekko wypukłej krawędzi z ruchem między dwoma ogranicznikami.
- Solidna konstrukcja - zaciski z odlewu cynkowego i wytrzymała rękojeść kompozytowa.
- Dobrze wyważony - większość ciężaru skupia się na zaciskach, co zapewnia bardziej zrównoważone wycucie podczas ostrzenia.
- Przesuwa się płynnie z niskim tarciem o uniwersalną podpórę.
- Współpracuje zarówno z Tormek T-4, jak i Tormek T-8, a także ze starszymi modelami.

Centrowanie do symetrycznego ostrzenia

Po zamontowaniu noża w przyrządzie do noża centrującego KJ-45, nóż samocentruje się w przyrządzie, niezależnie od jego grubości i geometrii. Oznacza to, że przyrząd centruje wszystko, od najcieńszych noży po noże o grubości do 10 mm. Oznacza to również, że ostrza noży, które zwężają się od tyłu do krawędzi i od pięty do czubka, są wyśrodkowane w przyrządzie, zapewniając symetryczne szlifowanie na obu skosach noża. Łatwa konfiguracja, doskonałe rezultaty.

Swoboda z przewodnikiem

Ponieważ przyrząd do noży centrujących KJ-45 jest ustawiony z ogranicznikiem swobodnie opartym o uniwersalną podpórę, możesz podążać za kształtami noża, zawsze kierując się uniwersalnym wspornikiem jako punktem odniesienia. Umożliwia to ostrzenie noży o różnych kształtach ostrzy, od noży rzemieślniczych po noże refleksyjne i klasyczne noże szefa kuchni.

Pasuje do większości noży

KJ-45 Centering Knife Jig centruje ostrza noży o grubości do 10 mm. Możesz ostrzyć noże ostrzami o długości do 60 mm (2 3/8") i wysokości 12 mm (8/16"). W przypadku mniejszych noży można połączyć przyrząd nożowy z małym uchwytem na noże SVM-00, który umożliwia ostrzenie nawet najmniejszych noży. Przyrząd do noży centrujących KJ-45 posiada dodatkowy ogranicznik, który umożliwia ostrzenie naprawde wysokich noży, takich jak tasaki. W połączeniu z US-430 Extended Universal Support możesz ostrzyć nawet wyższe noże lub narzędzia.

Do noży z długimi i elastycznymi ostrzami, takich jak noże do filetowania, dostępny jest przyrząd do noży centrujących KJ-140, który stabilizuje elastyczne ostrza, zapewniając równomierne i symetryczne rezultaty.

Dobrze wyważony i ergonomiczny

Doświadczenie użytkownika zostało również uwzględnione podczas projektowania i budowy noża centrującego KJ-45. Aby uzyskać najlepsze wrażenia podczas ostrzenia, większość ciężaru przyrządu skupia się na zaciskach, części, która znajduje się najbliżej samego ostrzenia. Zapewnia to bardzo dobrze wyważone odczucia podczas użytkowania.

Końcówka ogranicznika została zaprojektowana z myślą o ergonomii. Jest płaska powierzchnia, na której można umieścić kciuk, aby zabezpieczyć przyrząd do uniwersalnego wspornika. Ta mała funkcja sprawia, że długie okresy szlifowania są wygodniejsze.

Uwaga!

Oferta dotyczy samej przystawki widocznej na zdjęciu nr 2.

O producencie

Tormek - precyzja i ostrość - rodem ze Szwecji

Tormek to szwedzka firma, która od 1973 roku produkuje ostrzałki i akcesoria do ostrzenia narzędzi. Jej produkty są cenione na całym świecie za wysoką jakość, precyzję i trwałość.



Ostrzałki Tormek są przeznaczone dla każdego, niezależnie od tego, czy jesteś profesjonalnym stolarzem, majsterkowiczem czy kucharzem. Pomagają utrzymać ostrość narzędzi, co z kolei podnosi jakość pracy i sprawia, że wykonywanie nawet najtrudniejszych zadań staje się łatwiejsze i przyjemniejsze.

Ostrzałki Tormek są wyposażone w szeroki zakres uchwytów i akcesoriów, dzięki czemu można naostrzyć nimi niemal każde narzędzie z ostrzem. Do wyboru są m.in. uchwyty do ostrzenia dłut, nożyczek, wiertel, noży kuchennych i wielu innych.

Ostrzałki Tormek to inwestycja, która się opłaca. Dzięki nim narzędzia będą zawsze ostre i gotowe do pracy.

Oto niektóre z zalet ostrzałek Tormek:

- **Precyzja i trwałość:** Ostrzałki Tormek zapewniają dokładne i precyzyjne ostrzenie, które pozwala na zachowanie ostrości narzędzi przez wiele lat.
- **Uniwersalność:** Ostrzałki Tormek są przeznaczone do ostrzenia niemal każdego narzędzia z ostrzem.
- **Łatwość użycia:** Ostrzałki Tormek są łatwe w użyciu i nie wymagają specjalnych umiejętności.
- **Bezpieczeństwo:** Ostrzałki Tormek są bezpieczne w użyciu i nie powodują przegrzania narzędzi.

Jeśli szukasz niezawodnych i trwałych ostrzałek do narzędzi, to Tormek jest doskonałym wyborem.

Tormek to szwedzki innowator w ostrzeniu narzędzi tnących, oferujący wysokiej jakości systemy ostrzenia na mokro i ostrzałki do noży. Dla profesjonalistów i hobbystów, model T-8 i T-4 Original oraz T-4 Bushcraft to idealne rozwiązania. Dla kucharzy, T-2 Pro i T-1 zapewniają szybkie i precyzyjne ostrzenie noży kuchennych. Opatentowane przewodniki i uchwyty Tormek umożliwiają powtarzalne i równomierne ostrzenie, a koło honujące zapewnia wykończenie ostrza do ostrości brzytwy. Nasze metody chronią stal przed przegrzewaniem i nadmiernym zużyciem, wydłużając żywotność narzędzi.